

Antipasti

MOZZA & TOMATES SÉCHÉES **10**

Mozzarella di Bufala (Nanina, Paris), petites tomates séchées des Pouilles de la Mamma

CARCIOFINI **10**

Artichauts des Pouilles, tomates séchées des Pouilles, olives Taggiasche, noisettes du Piémont

POLPETTE **12**

Boulettes de veau, sauce Sugo et Parmigiano Reggiano

Pasta

CACIO E PEPE **15**

Pecorino Romano, poivre toasté. Crémeux, salé, poivré, al dente

AMATRICIANA **15**

Sauce Sugo, Guanciale (joue de porc affinée), Pecorino Romano, poivre toasté

SUGO **12**

Tomates de Sardaigne, confites 4h au four, avec ail sel poivre

RAGÙ **15**

Effiloché de boeuf, tomates de Sardaigne, Gremolada (ail, zeste citron, persil, chapelure)

PESTO **15**

Basilic, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, ail, amandes de Sicile, huile d'olive

Dolci

GLACE ou SORBET **4**

Glace pistache de Bronte de la Gelateria Girotti, Sorbet citron maison

TIRAMISU **7**

Mascarpone très crémeux, véritable biscuits Savoïardi, café, chocolat

TORTA CAPRESE **7**

Fondant au chocolat Valrhona 70%, beurre au lait cru, poudre d'amandes